



411197S-2024



卓扬春都生物科技（洛阳）有限公司企业标准

Q/ZCS 0003S-2024

啤酒味含气饮料

2024-05-09 发布

2024-05-09 实施

卓扬春都生物科技（洛阳）有限公司 发布

前 言

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由卓扬春都生物科技（洛阳）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁慧珂。

H N
Q B

啤酒味含气饮料

1 范围

本标准规定了啤酒味含气饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入啤酒花，加入白砂糖、赤砂糖、苹果浓缩清汁、芒果汁、菠萝汁、可溶性大豆多糖、大麦麦芽或液体麦精、苹果原醋中的一种或多种，加入苯甲酸钠、啤酒香精中的一种或多种，经溶解、过滤、调配、混合、二次过滤、充入二氧化碳、灌装、包装而制成的啤酒味含气饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 苹果浓缩清汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 芒果汁、菠萝汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.5 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.6 液体麦精应符合 Q/VBAW 0002S 的规定，见附录 A。
- 2.1.7 大麦麦芽应符合 QB/T 1686 的规定。
- 2.1.8 苹果原醋应符合 GB/T 18187、GB 2719 和 T/QGCML 的规定。
- 2.1.9 啤酒花应符合 NY/T 702 的规定。
- 2.1.10 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.11 啤酒香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 赤砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 35884 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 份，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀一致	
气、滋味	具有原料应有的气、滋味，滋味柔和，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物（20℃，折光计法）， %	≥ 0.5	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计）， g/L	≥ 0.6	GB 12456
pH 值	3.0-5.5	GB 5009.237
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计）， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^b ， μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
a仅适用于添加该食品添加剂的产品；		
b适用于添加苹果浓缩清汁、苹果原醋的产品。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌*，CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
酵母*，CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



上海金山德乐食品配料有限公司企业标准

Q/VBAW 0002S-2021

代替 Q/VBAW0002S-2016

液体麦精

2021-02-24发布

2021-03-15实施

上海金山德乐食品配料有限公司 发布

Q/VBAW 0002S-2021

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写。

本标准的指标参照GB 15303《食品安全国家标准 淀粉糖》进行编写。

自发布之日起，本标准代替Q/VBAW 0002S-2016。

本标准与Q/VBAW 0002S-2016相比，主要变化如下：

- 修改了范围；
- 修改了术语和定义；
- 修改了指标要求。

本标准由上海金山德乐食品配料有限公司提出。

本标准起草单位：上海金山德乐食品配料有限公司。

本标准主要起草人：胡春林、万春强、陈小泉、郑子怡。

本标准历次发布情况：

- Q/VBAW 0002S-2016

Q/VBAW 0002S-2021

液体麦精

1 范围

本标准规定了液体麦精的术语和定义、原辅料要求、指标要求、生产加工过程的卫生要求、标识、包装、运输、贮存、保质期的要求。

本标准适用于以麦芽、大麦、燕麦其中一种或多种谷物和水为主要原料，添加或不添加酶制剂等食品加工助剂，经筛选或不筛选、粉碎或不粉碎、糖化（酶法）、过滤或不过滤、离心或不离心、浓缩、均质或不均质、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工而成的非即食液体麦精，主要应用于食品工业中作为原料使用。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅注明日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 液体麦精（液体谷物提取物、液体麦芽提取物）

以大麦和麦芽、或麦芽和水为主要原料，添加或不添加酶制剂等食品加工助剂，经筛选、粉碎、糖化（酶法）、过滤、浓缩、包装等工艺加工而成的液体淀粉糖制品。

3.2 液体麦精（液体谷物提取物、液体大麦提取物）

以大麦和水为主要原料，添加或不添加酶制剂等食品加工助剂，经筛选、粉碎、糖化（酶法）、过滤、浓缩、包装等工艺加工而成的液体淀粉糖制品。

3.3 液体燕麦麦精（液体燕麦提取物、燕麦浆）

以燕麦（颗粒或粉末）和水为原料，添加或不添加酶制剂等食品加工助剂，经筛选或不筛选、粉碎或不粉碎、糖化（酶法）、过滤或不过滤、离心或不离心、浓缩、均质或不均质、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工而成的液体淀粉糖制品。

4 原辅料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

5 指标要求

5.1 感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	检 验 方 法
色泽	浅棕色或棕色，浅黄色至黄色或深黄色	取适量样品，放置于烧杯中，在自然光线下观察色泽和状态。 取10克样品溶于90ml的温开水中，闻其气味，品其滋味。
组织形态	粘稠状液体	
滋味、气味	微甜，具有产品应有的气味，无异味	
杂质	无外来杂质，样品溶解后有少量沉淀属于正常现象	

Q/VBAW 0002S-2021

5.2 污染物指标

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表 2 的规定。

表 2 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅 (Pb) , mg/kg	≤0.3	GB 5009.12

5.3 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.4 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，按 JJF1070 的方法进行检测。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 标识

产品标签应符合 GB 7718《预包装食品标签通则》。

8 包装

产品外包装为塑料桶、塑料外箱、纸箱、铁桶，应分别符合 GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.9 的规定，外包装标签文字清晰，无破损、污染和缺陷。

内包装为 PE 材质塑料袋，应符合 GB 4806.7 的规定。

9 运输

运输工具应清洁、无异味，运输中应注意轻装、轻卸、防雨、防晒，运输过程中避免和有害、有毒、有腐蚀性物质及其污染物混放、混运。

10 贮存

产品应存放于通风、阴凉、干燥、清洁、无异味的库房中。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入啤酒花，加入白砂糖、赤砂糖、苹果浓缩清汁、芒果汁、菠萝汁、可溶性大豆多糖、大麦麦芽或液体麦精、苹果原醋中的一种或多种，加入苯甲酸钠、啤酒香精中的一种或多种，经溶解、过滤、调配、混合、二次过滤、充入二氧化碳、灌装、包装而制成的啤酒味含气饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本产品为风味饮料。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

卓扬春都生物科技（洛阳）有限公司